



bardo. L'intero Veneto produce solo un quarto del latte della Lombardia. A tenere alto il numero delle stalle ci pensa invece la provincia di Bolzano che ne ha 5.596 dove si munge meno del 10% del nostro latte regionale (potenza dei contributi della provincia autonoma).

Brescia è la provincia più produttiva della Lombardia con 1,14 miliardi di litri di latte che quindi è il 10% della produzione nazionale. È seguita da Cremona con 1,09 miliardi di litri. Poi c'è Mantova. La vicina Bergamo produce meno di un terzo del latte bresciano. Per confronto Brescia da sola produce latte come tutto il Veneto, una volta e mezza il Piemonte, cinque volte la Campania.

Le stalle bresciane sono 1.517 con un crollo numerico imponente dato dalla concentrazione della produzione in meno aziende più competitive. Nel passaggio verso la concentrazione produttiva non si è persa una sola vacca e la produzione è invece aumentata perché le singole bovine danno molto più latte.

La nostra è la provincia dove è più alta la concentrazione di stalle che vantano una media produttiva più alta di 100 quintali di latte l'anno

per vacca. Se questa è la media, che significa 37 litri di latte al giorno per bovina, significa che ci sono vacche bresciane che arrivano a quasi 50 litri. Nel mondo, a questi livelli, ci batte solo Israele. Il dato è talmente sbalorditivo che i tecnici del Ministero (romano) hanno, in passato, svolto indagini pensando che il dato fosse falso.

Il latte bresciano è in grandissima parte destinato alla produzione di formaggio ed in particolare di Grana Padano. A Brescia si producono ogni anno circa un milione di forme di Grana Padano (pesano 36 kg), un quarto di tutto il Grana italiano. La parte di latte che viene destinato ad essere imbottigliato è minoritaria, anche se le aziende che vogliono latte di alta qualità (che non è un elogio, ma una qualificazione che corrisponde a precisi parametri) devono cercarlo dalle nostre parti. Già che c'era, Brescia è anche leader italiana nel numero di distributori di latte fresco. Per definizione, e per necessità, contengono latte di altissima qualità. Bevilatte ne allinea 53 tra città e Provincia.

La qualità del latte si misura in percentuale di grasso, di proteine, di

cellule somatiche e di sporigeni. I parametri minimi sono stabiliti dall'Ue, ma Brescia è abbondantemente all'interno della griglia europea e ai vertici europei. La presenza del Centro Miglioramento Latte all'Istituto Zooprofilattico ha fatto moltissimo esaminando ogni giorno migliaia di campioni e girando alle stalle le informazioni per migliorarsi. I due ultimi indicatori (cellule e sporigeni) misurano la sanità e la pulizia del latte. Devono essere molto bassi. La percentuale di grasso era molto ricercata un tempo perché consentiva di produrre molto burro. Oggi che il burro non lo vuole più nessuno (persino la Russia ha diminuito le importazioni) si cerca di avere latte con meno grasso. È invece ricercatissima una elevata percentuale di proteine, soprattutto le K caseine. Più ce n'è, più formaggio si ricaverà da ogni litro di latte. Ma già che si è sfiorato l'argomento, vale la pena ricordare che non tutte le caseine sono uguali e la ricerca (anche all'Università di Brescia) sta cercando di guidare la selezione delle vacche anche in base alla presenza nel latte delle caseine più pregiate.

G. M. P.

